



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 6108887-37



## Formaggio MUN

### Codici:

Codice interno: 10MA1  
Codice EAN: 2754785  
Codice GTIN-14: 88020616000803  
Codice doganale: 04069099  
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

### Tipologia:

Formaggio a pasta semi-dura, a media maturazione, prodotto con latte vaccino pastorizzato di almeno due mungiture consecutive.

### Forma:

Rettangolare. La lunghezza è di ca. 20 cm e la larghezza di ca. 12 cm, l'altezza è di ca. 8 cm. Ai lati presenta una leggera spanciatura dovuta all'asestamento della forma. Il peso medio è di circa 2 kg.

### Crosta:

Si presenta sottile, di colore grigio-marrone. La forma stagionata può presentare muffe colorate gialle e rosse.  
**Crosta non edibile.** Trattata con E150a (Caramello).

### Pasta:

Di colore bianco con sfumature paglierine, presenta occhiatura diffusa, sottile e regolarmente distribuita. Il suo sapore è dolce, gradevole e delicato.

### Maturazione:

Le forme vengono stagionate per 45-120 giorni in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco.

### Uso:

È utilizzata come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi.

### Ingredienti:

LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

### Confezione:

Etichetta apposta su una faccia, avvolgimento in pellicola termo-retraibile microforata.

### Shelf life:

60 gg

### Unità imballo:

Scatola di cartone contenente n° 3 pezzi.  
Peso imballaggio 6 kg ca.  
Dimensione scatola cm: 45x23x11h

### Pallettizzazione:

Strato pallet – 7 cartoni  
Pallet – 49 cartoni

### Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° + 2° C

### Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° +2° C

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobacteriacee	<1.000 UFC/g
E. coli	<1.000 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici e limiti critici	
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg (effettuato sul latte in arrivo)
Attività dell'acqua	>0.92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.624/392
Grassi (g)	32
-di cui acidi grassi saturi (g)	17
Carboidrati (g)	<0,5
-di cui zuccheri (g)	<0,5
Proteine (g)	26
Sale (g)	1,5
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	